



2023 Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC, Domaine Henri Rebourseau

Nota di degustazione:

Ricco, di colore viola intenso. Il bouquet offre una combinazione molto interessante di frutta rossa e granatina. Il palato è corposo, molto elegante, quasi "profumato" con frutta pura, molto volume, aromi opulenti di fragola. È ancora un vino potente ed edonistico, molto in linea con lo stile della tenuta, con finezza nel finale e una bella acidità di supporto alla frutta.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte de Nuits
Produttore:	Domaine Henri Rebourseau
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1099723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Charmes-Chambertin

Grand Cru AOC

Domaine Henri Rebourseau

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Pinot Noir
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.